

Marroni

Kastanien, Brasché, Edelkastanien, Castagna

Kulinarische Schätze



graubünden VIVA

Das Wichtigste in Kürze

Vom Brotbaum zum Genuss: Seit Jahrhunderten prägt die Edelkastanie im Bergell, Misox und Puschlav Landschaft, Ernährung und Kultur. Heute erlebt die einstige Alltagsfrucht eine neue Blüte. Traditionelles Handwerk, regionale Küche und Kastanienfeste machen sie zu einem festen Bestandteil des kulturellen Lebens der Bündner Südtäler.

Über Jahrhunderte waren Kastanien im Bergell, Misox und im Puschlav ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Wo Getreide nur schlecht gedieh, lieferten die Bäume energiereiche Früchte, die frisch gegessen, getrocknet oder zu Mehl verarbeitet werden konnten. Auch Holz und Laub wurden genutzt. Die Kastanie war damit weit mehr als ein Lebensmittel: Sie war ein eigentlicher «Brotbaum».

Heute gibt es in Graubünden rund 100 Hektaren bewirtschaftete Kastanienselven. Im Bergell entstand einer der grössten zusammenhängenden und kultivierten Edelkastanienwälder Europas, besonders zwischen Castasegna und Soglio. Im Puschlav liegen die Haine vor allem im unteren Talabschnitt rund um Brusio. Im Misox sind oberhalb von Soazza bis zu 800 Jahre alte Edelkastanien mit einem Umfang von bis zu

sieben Metern in ihrer alten Pracht zu bestaunen. Nach Jahren der Vernachlässigung werden die Kastanienhaine seit einigen Jahrzehnten wieder gepflegt und revitalisiert.

Heute verbindet sie Landschaftspflege, traditionelles Handwerk, regionale Küche und Tourismus. Im Bergell stehen die traditionellen «Cascine», kleine Holzhütten zum Trocknen und Räuchern sowie die Verarbeitung der Kastanien im Zentrum. Im Puschlav prägen die gerösteten «Brasché» – Kastanien, die traditionell über dem Holzfeuer zubereitet werden, die Kastanienkultur. Auch die Kastanienfeste halten die Tradition lebendig. So zeigen die Bündner Südtäler, wie aus einem einst lebensnotwendigen Lebensmittel, dem «Brot der Armen», ein kulinarisches Kulturgut geworden ist.

Vom Brotbaum zum Kulturgut

Vor ca. 2000 Jahren brachten die Römer die Edelkastanie in die Bündner Südtäler, wo sie dank des milden Klimas und der geschützten Tallage gut gedieh. Ursprünglich wurde sie wegen des harten Holzes gepflanzt. Bis ins 20. Jahrhundert bildeten Kastanien einen wichtigen Teil der Ernährung. Im Mittelalter dienten sie auch als Naturalabgaben. Ihre Nussfrüchte konnten als Grundnahrungsmittel verwendet werden, denn Getreide wuchs in der Höhe eher spärlich. Die nahrhaften Früchte liessen sich zudem durch das Dörren gut haltbar machen.

Der Nutzen des Kastanienbaums reichte weit über seine Früchte hinaus. Das Laub der Kastanienbäume war für die Füllung von Matratzen oder als Einstreu geeignet, während das Holz des Baumes als Bauholz, als Brennholz und für Stickle im Rebbau begehrt war. Kastanienholz war wegen des hohen Tanningehalts auch bis in die 1950er Jahre wichtig für die Gerbereien. Die Blüten sind eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen, aus deren Nektar aromatischer Kastanienhonig entsteht.

Mit dem Wandel der Ernährung begann der Niedergang der Kastanie. Kartoffeln, Getreide

und Mais übernahmen immer stärker ihren Platz. Dazu kam der steigende Wohlstand. Auch Krankheiten wie der Kastanienrindenkrebs und Schäden durch die Edelkastaniengallwespe setzten den Beständen zu. Durch die Vernachlässigung der Kastanienbäume und Selven gingen einzigartige Landschaftselemente und das Wissen um die Kastanienbewirtschaftung und -verarbeitung zurück. Deshalb wurden besonders auf der Alpensüdseite Bestrebungen zur Erhaltung und Förderung der Kastanienselven umgesetzt. Das erste Selvenrestaurationsprojekt wurde 1979 im Bergell gestartet. In den anderen Kastanienregionen hat die Zahl von Selvenrestaurationen vor allem seit 1998 stark zugenommen. Bund, Kanton und Gemeinden unterstützten finanziell die Revitalisierung und Verjüngung der Bäume. Heute steht weniger die Nahrungssicherung als die Bewahrung dieser Kulturlandschaft im Vordergrund. Kastanienregionen sind auch für den Tourismus von Bedeutung (Landschaftsbild, Kastanienlehrpfad, Gastronomie, Festivals). Die Kastanienkultur gehört zum immateriellen Kulturerbe der Schweiz und steht auf der «Liste der Lebendigen Traditionen in der Schweiz».

Marroni



**Alleskönnerin:
Die Kastanie galt
lange als «Brot-
baum». Holz, Laub
und Früchte
wurden vielseitig
genutzt.**

Kulinarische Schätze

Ernte & Verarbeitung

Im Oktober dreht sich im Bergell und im Puschlav alles um die Kastanien: Dann werden die Edelnüsse meist von Hand gesammelt und aus ihren stacheligen Hüllen gelöst. Die grossen gelangen in den Verkauf, die kleineren werden im Bergell in den «Cascine» getrocknet. Auf Gestellen unter dem Dach der Hütten liegen sie über mehrere Wochen in der warmen, rauchigen Luft, die vom darunter schwelenden Feuer aufsteigt. Anschliessend kommen sie in lange Säcke, die auf Holzblöcke geschlagen werden, damit sich die Schale löst. Danach werden die Kastanien in flachen Schwingkörben hochgeworfen, um sie von den Schalen zu trennen, dann mit Sieben nach Grösse sortiert und entweder zu Mehl gemahlen oder als

lange haltbare Dörrkastanien verkauft. Von den zahlreichen verschiedenen Kastaniensorten sind in den grossen Kastanienselven im Bergell vier traditionelle Sorten bekannt: Ensät, Marun, Lüina und Vescuv.

Im Puschlav sind die Erträge kleiner. Man konzentriert sich stark auf die kleine, aber sehr süsse und aromatische Lokalsorte Tudiscia. Statt geräuchert zu werden, werden sie im Puschlav traditionell bis zu neun Tage lang im Wasser eingelegt, bevor sie danach geröstet oder gekocht werden. Die gerösteten Kastanien werden hier «Brasché» genannt.

Von herzhaft bis süss

Die Kastanie prägt die Küche des Bergells und des Puschlavs bis heute. Frisch geröstete Marroni gehören ebenso dazu wie getrocknete Früchte und Kastanienmehl. Im Bergell werden Kastanien etwa für Tagliatelle, Torten und feines Gebäck verwendet. Getrocknete Kastanien bilden zudem die Grundlage traditioneller Spezialitäten wie der «Castegna da Calendamärz». Im Puschlav finden sie ihren Weg in die moderne Küche – als Beilage, für Vermicelles oder für hausgemachte Teigwaren und Ravioli mit Kastanienmehl.

So vielseitig wie ihre Zubereitungsarten ist auch ihr Geschmack: Das leicht süssliche, nussige Aroma passt zu süssen ebenso wie zu herzhaften Gerichten. In der modernen Küche erlebt die Kastanie zudem ein Revival: Sie ist von Natur aus glutenfrei und enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Von der einfachen Feuerkastanie bis zur raffinierten Spezialität – die Kastanie ist ein Stück gelebte Küchentradition, das bis heute seinen Platz auf den Tellern hat.

Kastanienkultur zum Erleben

Die Kastanie verbindet heute Landwirtschaft, Landschaftspflege, Kulinarik und Geselligkeit. Im Bergell macht das «Festival della Castagna» die Kastanienkultur während rund vier Wochen erlebbar – mit Wanderungen, Degustationen und Besichtigungen der traditionellen Dörrhäuser. Im Puschlav steht bei der «Settimana

della castagna» eine Woche lang die Kastanie im Mittelpunkt. Höhepunkt ist die «Sagra della castagna» in Brusio, mit einem Markt, lokalen Kastanienspezialitäten und Führungen durch die Kastanienhaine. Die Feste zeigen, wie lebendig die jahrhundertealte Kastanientradition bis heute geblieben ist.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen. Die Inhalte basieren auf historischen und fachlichen Quellen (u.a. Kulinarisches Erbe der Schweiz) sowie auf dem Austausch mit Fachpersonen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.